



МАССАНДРА

# «Алиготе» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием  
«Крым» сухое белое

«Алиготе» — это авторское вино из одноимённой коллекции «Массандры», созданное из отборного винограда, который произрастает на специально выделенных участках Южного берега Крыма. Личные подписи виноделов на этикетках подчёркивают особый, авторский подход к созданию коллекции. Выпускается с 2016 года.

## Место производства

Россия,  
Республика Крым

## Крепость

12% об.

## Сахар

до 4 г/дм<sup>3</sup>

## Средний возраст лоз

20 лет

## Сорт

Алиготе

## Метод первичной ферментации

охлаждение винограда перед прессованием,  
прессование, брожение суслу  
при контролируемой температуре

## Выдержка

2-4 месяца на тонком дрожжевом  
осадке в стальных емкостях

## Способ сбора

ручной сбор урожая





МАССАНДРА

# «Алиготе» Авторское вино

Российское вино с защищенным географическим указанием  
«Крым» сухое белое

## СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград собирается вручную при сахаристости не менее 20%. После отделения гребней и охлаждения виноград направляется на прессование в пневматический пресс. Далее сусло-самотек и сусло первой фракции отправляются на брожение, которое длится при контролируемой температуре 15-20 дней. Определённые этапы производства протекают в инертной среде.

Вино выдерживается на тонком дрожжевом осадке в стальных емкостях в течение 2-4 месяцев, что придает ему утончённый органолептический профиль.

## ОРГАНОЛЕПТИКА

**Цвет:** светло-соломенный.

**Аромат:** тонкие, пряные и свежие травянистые нотки, уверенно проявляются оттенки зелёных яблок и полевых цветов.

**Вкус:** элегантный, с хорошей кислотностью, оттенками миндаля и деликатной горчинкой в послевкусии.

## ГАСТРОНОМИЯ

Прекрасно сочетается с морепродуктами, белой рыбой и моллюсками, замечательно подходит к козьему сыру, а также идеально дополняет блюда со сливочным соусом.

**Температура подачи:** 10-12°C

